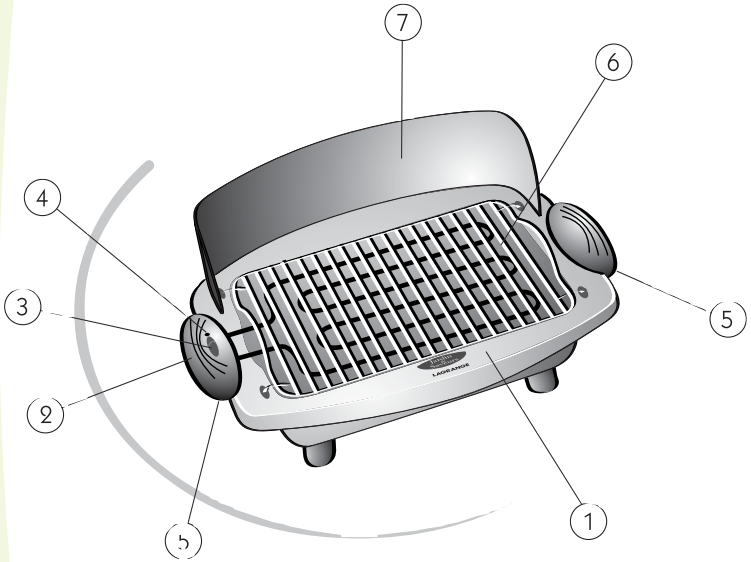
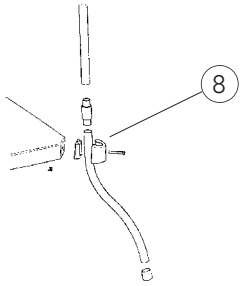
LAGRANGE

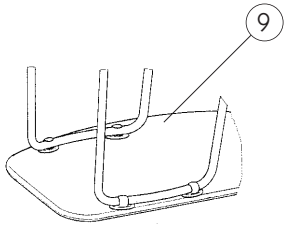
Jardin® & Saveurs

Mode d'emploi

- DESCRIPTION DE L'APPAREIL -







1. BAC
2. ENSEMBLE RESISTANCE
3. BOUTON DE MANŒUVRE
4. VOYANT LUMINEUX
5. POIGNEES
6. GRILLE DE CUISSON
7. PARE-VENT
8. PIED (MODELE 339902 et 339903 UNIQUEMENT)
9. PLATEAU (MODELE 339903 UNIQUEMENT)

Caractéristiques techniques

Caractéristiques communes famille 33

- Bac en tôle émaillée
- Grille de cuisson en acier chromé
- Bouton de manœuvre
- Poignées en thermoplastique
- Pare-vent acier epoxy
- 230 volts - 2300 watts.

Modèle Barbecue Grill de table avec pare vent réf 339901
Modèle Barbecue Grill d'extérieur avec pieds et pare vent réf 339902
Modèle Barbecue Grill d'extérieur avec pieds, pare vent et plateau réf 339903

Cordon :

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil.
Le cordon ne doit être remplacé que par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par le fabricant afin d'éviter un danger. Le cordon utilisé est un H05RN-F 3x1 mm².

Ces appareils sont conformes à la Directive Basse Tension (73/23/CEE) et à la directive CEM (89/336/CEE), aux normes CEI-335-1 et 335-2-9.

Avant d'utiliser l'appareil

Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

- Toujours dérouler complètement le cordon.
- Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 A 230 volts équipée d'un contact de terre.
- Si vous devez utiliser une rallonge, utiliser impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 1 mm².
- Prenez toutes les précautions nécessaires pour éviter qu'une personne ne se prenne les pieds dans le câble ou sa rallonge.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne pas toucher les parois métalliques du produit en cours de fonctionnement ou avant un 1/2 heure après avoir débranché (risques de brûlures).
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne jamais déplacer le produit sans débrancher au préalable la prise de courant et sans laisser refroidir l'eau.
- Utiliser exclusivement les poignées pour manipuler le produit.
- Avant toute opération de nettoyage, débranchez et laissez refroidir l'appareil complètement.
- Pour votre sécurité, nous vous recommandons de ne jamais laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous la pluie.
- Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30 mA.

- Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne jamais disposer plat ou feuille d'aluminium entre les aliments et la grille de cuisson.
- Ne jamais brancher la résistance seule hors du produit. L'élément chauffant est réservé uniquement à cet appareil. Il est interdit de l'utiliser pour un autre usage.
- Ne pas toucher les parties en métal de l'appareil en cours de fonctionnement car elles sont chaudes.
- **Ne jamais utiliser l'appareil sans eau dans le bac.** Cet appareil a été conçu pour fonctionner avec une réserve d'eau. Cette eau est destinée à limiter les émissions de fumée et évite également l'échauffement excessif du bac émaillé et du plan de travail. Les jus de cuisson vont tomber dans cette eau. En cours d'utilisation, il est impératif de surveiller le niveau d'eau et de le compléter si besoin est en versant l'eau très doucement pour éviter des projections brûlantes. **Si par mégarde vous aviez laisser évaporer toute l'eau, il est impératif de débrancher l'appareil et de laissez refroidir complètement avant de verser l'eau dans le bac pour éviter une évaporation brutale des résidus graisseux sur la résistance, car ceux-ci pourraient s'enflammer.**

ATTENTION : Ceci est un grill électrique :
Ne jamais l'utiliser avec du charbon de bois ou tout autre combustible

- **Eviter les cuissons d'aliments trop gras.** La résistance atteint des températures équivalentes à celles des barbecues classiques à charbon de bois. Des enflammements spontanés de graisses peuvent se produire.

Un appareil neuf peut fumer un peu lors de la première utilisation. Pour limiter ce phénomène, procédez de la manière suivante :
Faites chauffer votre appareil pendant 10 minutes, puis laissez refroidir environ 1/2 heure.

Mise en service et utilisation

Montage de l'appareil

- En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage.
- Nous vous conseillons un nettoyage préalable du bac émaillé et de la grille avant la première utilisation.
- Montez l'appareil selon la figure page 1.
- Montage du pare vent : Enfoncer les deux extrémités du pare vent dans le bac émaillé, déformer l'arrière pour clipper la fente du pare vent dans le bouton prévu sur le bac émaillé. Le montage du pare vent n'est pas obligatoire en cas d'utilisation à l'intérieur.
- Veillez à ce que la résistance soit correctement placée.
- Verser 3 litres d'eau dans le bac émaillé en évitant de mouiller la résistance électrique.
- Dérouler complètement le cordon.
- Brancher votre appareil.
- Pousser le bouton de manœuvre pour laisser apparaître le témoin lumineux.
- Après 15 minutes de préchauffage, vous pourrez commencer la cuisson.

- La grille de cuisson est réglable sur 3 positions :
  Position basse : cuisson normale
  Position intermédiaire : cuisson aliments fragiles
  Position haute : cuisson douce ou maintien au chaud
- Posez les aliments sur la grille.
- Le graissage des pièces de viande est recommandé. Si vous essayez de retourner vos viandes avant qu'elles ne soient cuites, une légère adhérence pourra apparaître.
- Les temps de cuissons dépendent des aliments et de vos goûts personnels.

Montage du pied (selon modèle)

- Assemblez les éléments comme indiqué sur le schéma page 1.
- Emboitez le grill barbecue sur les 2 tubes galbés.

Montage du plateau (selon modèle)

- Posez le plateau à l'envers (voir figure page 1), emboitez l'ensemble pieds à l'envers dans les clips, retournez l'ensemble.
- Posez le grill barbecue dans les quatre alvéoles prévues à cet effet.

Démontage de l'appareil

- Poussez le bouton de manœuvre pour cacher le voyant lumineux.
- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir complètement l'appareil.
- Enlever la grille.
- Otez l'ensemble résistance.

Entretien

Ne jamais tremper dans l'eau l'ensemble résistance, boîtier et cordon.
Toujours débrancher et laisser refroidir complètement avant le nettoyage.

Bac émaillé : nettoyez-le avec une éponge humide éventuellement imbibée d'un produit légèrement détergent.
Eviter les tampons à récurer.
Grille de cuisson : faites-la tremper de 15 à 30 minutes dans de l'eau chaude additionnée de détergent doux. Frottez à l'aide d'une éponge, si nécessaire à l'aide d'un tampon récurant. Egouttez et séchez-bien avant une nouvelle utilisation.
Résistance : En principe, ne pas la nettoyer. En cas de besoin, utiliser uniquement un chiffon sec.

Conditions générales de garantie

La garantie couvre tout défaut de fabrication ou vice de matière.
Elle ne couvre pas :
- les bris par chute ou choc,
- les détériorations provoquées par un emploi anormal de l'appareil.
Cet appareil est garanti **2 ans** (pièces et main d'œuvre).

En aucun cas, un appareil ayant été utilisé, même une seule fois, ne sera échangé, mais remis en parfait état de fonctionnement.

Pour que vos droits à la garantie soient totalement préservés, complétez le volet 2 du bon de garantie et adressez-le à notre Service Garantie dans les 30 jours qui suivent l'achat.
Port : Pendant la période de garantie, vous n'aurez à supporter que les frais de port retour en usine, la réexpédition sera faite à nos frais dans les meilleurs délais. *Nous précisons que la garantie sera dénoncée et non valable, en cas de mauvaise utilisation.*

Usage professionnel ou semi-professionnel : Cet appareil n'est pas conçu pour un tel usage. Aucune garantie ne sera accordée.

Recettes...

- ENTREE -

PRUNEAUX FARCIS

Préparation : 15 mn - Cuisson : 18 mn maxi
- Pour 4 personnes -

- 850 g de pruneaux
- 200 g de lard fumé coupé en tranches très minces
- 350 g de farce de porc
- Sel, poivre.
- 2 cuillères à soupe d'huile.

Dénoyautez 850 g de pruneaux à l'aide d'un petit couteau pointu en prenant soin de les ouvrir dans le sens de la longueur. Farcissez chaque pruneau de farce de porc à l'aide d'une cuillère à café. Entourez ensuite les pruneaux d'une lamelle de lard fumé, enfilez-les sur des brochettes et huilez légèrement. Salez et poivrez. Faites-les griller environ 3 à 4 minutes de chaque côté.

- GRILLADES -

CÔTES DE BOEUF

Préparation : 15 mn - Cuisson : 18 à 25 mn
- Pour 4 personnes -

- 1 kg de côtes de boeuf
- Sel et poivre.
- Herbes de Provence

Assaisonnez les côtes et faites-les cuire environ :
- 4 à 5 minutes par face pour une cuisson bleue,
- 7 à 9 minutes par face pour une cuisson saignante.

ENTRECÔTES SAUCE MOUTARDE

Préparation : 5 mn - Cuisson : 10 à 15 mn
- Pour 2 personnes -

- 1 entrecôte de 200 g
- Sel et poivre.
- 1 cuillère à café de moutarde

Badigeonnez la viande de moutarde, assaisonnez puis faites griller.
- Pour une cuisson bleue : 4 mn par face
- Pour une cuisson saignante : 5 mn par face
- A point : 6 mn par face
- Bien cuite : 7 mn par face.

TOURNEDOS DE BOEUF

Préparation : 5 mn - Cuisson : 10 mn
- Pour 2 personnes -

- 2 tournedos de filet de boeuf de 200 g chacun
- Sel et poivre
- Sauce béarnaise.

Déposez les tournedos sur le grill préchauffé. Laissez cuire environ 5 mn par face. Savourez avec de la sauce béarnaise ou tout autre condiment à votre goût.

FOIE DE VEAU CITRONNE

Préparation : 5 mn - Marinade : 30 mn
Cuisson : 8 à 12 mn - Pour 4 personnes -

- 4 escalopes de foie de veau de 120 g
- 3 citrons
- 2 cuillères à soupe de miel
- 5 cl d'huile
- Sel et poivre.

Pressez les 3 citrons. Mélangez le jus avec le miel, l'huile, le sel et le poivre. Disposez les escalopes de foie de veau dans un plat creux. Recouvrez-les de cette préparation, et laissez-les mariner au frais pendant 30 mn. Mettez les foies de veau égouttés sur le grill pendant 4 minutes (selon l'épaisseur) sur chacun des côtés.

- BROCHETTES -

BROCHETTES DE TROIS PORCS A L'ORANGE

Préparation : 15 mn - Marinade : 2 h - Cuisson : 15 à 20 mn
Pour 4 personnes -

- 500 g de filet de porc
- 4 chipolatas - 2 rognons de porc
- Le jus de 3 oranges
- 1 verre à liqueur de rhum (5cl)
- Paprika et huile
- Sel et poivre.
- 4 gousses d'ail
- 2 citrons verts

Coupez le filet de porc en cubes d'environ 3 cm de côté. Découpez les chipolatas chacune en 3. Partagez les rognons en 4 morceaux, tranchez les citrons verts en rondelles de 1/2 cm d'épaisseur. Dans un saladier, mélangez jus d'orange, rhum, ail écrasé, sel, poivre et paprika. Faites mariner 2 heures les viandes au frais dans cette préparation. Egouttez les viandes et embrochez-les en les alternant et en intercalant parfois une rondelle de citron vert. Huilez légèrement les brochettes et faites-les griller 20 mn sur le grill assez chaud en les retournant souvent.

BROCHETTES DE VEAU ET ROGNON

Préparation : 15 mn - Cuisson : 15 à 20 mn
- Pour 4 personnes -

- 500 g de filet de veau
- 1 rognon de veau dégraissé
- 200 g de lard fumé
- Huile d'olive, sel et poivre
- Ciboulette ciselée.

Coupez le filet de veau et le rognon de veau en cubes de 2 cm environ de côté. Tranchez le lard fumé en morceaux de 2 cm. Enfilez veau, rognon et lard sur des brochettes en les alternant. Salez et poivrez. Huilez légèrement à l'huile d'olive. Faites griller 15 mn en retournant souvent les brochettes. Servez chaud parsemé de ciboulette.

- POISSONS -

DARNES DE SAUMON GRILLEES A L'ANETH

Préparation : 15 mn - Cuisson : 12 à 15 mn
- Pour 4 personnes -

- 4 darnes de saumon
- Huile
- 75 g de beurre ramolli
- 4 cuillères à soupe d'aneth haché
- Sel et poivre.

Assaisonnez les darnes de saumon de sel et de poivre. Badigeonnez-les d'huile et faites-les cuire sur le grill 7 mn par face. Pendant ce temps, pilez ensemble beurre ramolli, aneth, sel et poivre. Savourez les darnes grillées très chaudes. Disposez une noix de beurre à l'aneth sur chacune d'elle. Accompagnez de pommes de terre à la vapeur, elles aussi agrémentées d'un peu de beurre à l'aneth.

SOLES GRILLEES

Préparation : 20 mn - Cuisson : 12 à 15 mn
- Pour 3 personnes -

- 3 belles soles
- 150 g de chapelure
- 30 g de farine
- 2 oeufs
- Sel et poivre.
- 1 citron
- Persil
- 40 g de beurre
- 1/2 cuillère à café de paprika

Videz les soles. Coupez-les à la hauteur de la tête. Battez légèrement les oeufs avec le paprika, le sel et le poivre. Versez la chapelure dans une assiette creuse et mélangez à la farine. Lavez les soles et essuyez-les. Passez-les successivement dans les oeufs battus et dans la chapelure. Posez les soles sur le grill. Laissez-les cuire environ 6 mn sur chaque côté. Pendant la cuisson, arrosez régulièrement de beurre fondu additionné de quelques gouttes de citron. lorsque les soles sont cuites et bien dorées, saupoudrez-les de persil haché et d'une pincée de paprika.

- DESSERT -

BROCHETTES DE FRUITS D'AUTOMNE CARAMELISES

Préparation : 30 mn - Marinade : 1 h - Cuisson : 10 mn
- Pour 4 personnes -

- 200 g de pommes (reinettes)
- 200 g de poires
- 200 g de prunes violettes
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 4 cuillères à soupe de vin blanc doux (Sauternes par exemple)
- 4 cuillères à soupe de sucre roux en poudre
- 30 g de beurre.

Lavez les prunes, coupez-les en 2, retirez les noyaux. Pelez les pommes et les poires, découpez-les en cubes réguliers. faites macérer ces fruits pendant une heure dans le vin et la cannelle. Egouttez les morceaux de fruits et formez des petites brochettes sur des baguettes en bois. Déposez vos brochettes sur le grill et faites dorer les fruits pendant quelques minutes.
Suggestion : vous pouvez caraméliser les brochettes après avoir fait dorer les fruits sur le grill.

LAGRANGE
23, rue Guilloux
69 563 ST GENIS LAVAL cedex
BP19
http://www.lagrange.fr
E-mail info@lagrange.fr

LAGRANGE